



Bankett Vorschläge (diese Menüs sind für Gruppen ab 15 Personen gedacht)

1. Kraftbrühe mit Käsetoast
Mediterrane Gemüseterrine mit Kräutersauce
Schweinssteak an Champignon Rahmsauce
Butternudeln und Saisongemüse
Caramelköpfl mit Rahm Fr. 52.50

2. Zanderfilet mit Melonen- Papayachutney
Kraftbrühe Flädli
Schweinsfilet mit Calvados Sauce
Trockenreis und Saisongemüse
Helles und dunkles Schoggimousse Fr. 59.-

3. Gemischter Salat mit Brotcroutons
Hausgemachte Basilikumnudeln
Mit Steinpilzen
Gebratene Maispoularde mit Anceto Balsamicojus
Auf Weissweinisotto und Gemüse garnitur
Panna Cotta mit Früchten garniert Fr. 55.-

4. Blattsalat mit Rohschinken und Melonen und Parmesan
An Himbeerdressing
Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen
Glasierter Kalbschulterbraten mit Kräuterjus
Dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse
Parfait glacé“ Emmersberg“ mit Karamellisierten Baumüssen Fr. 64.-

Menü mit **Braten vom Nierstück** möglich Fr. 5.50
pro Person

5. Nüsslisalat mit Rührei im Trüffelöl gebraten (Saison)
mit marinieren Kirschtomaten
Kräuterschaumsuppe mit Parmesan
Rindsschmorschnitzel nach Grossmutterart
Hausgemachter Kartoffelstock, Saisongemüse
Apfelsorbet mit Calvados Fr. 64.-

6. Gemischter Salat
Schaffhauser Rieslingcremesuppe
Schweinsfilet im Teig mit reichhaltigem Gemüse
Kleine Dassetplatte Fr. 62.-



7. Lauwarmer Gemüsesalat mit geräucherter Entenbrust
Broccolicreme Süsspchen
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Mit knuspriger Rösti
Sorbets mit Früchten Fr. 62.-

8. Tartar von Norweger Lachs auf Sprossen und Brioche
Maissuppe
Schweinshalsbraten mit Dörripflaumen
Gebackenen Kartoffelkrapfen und Gemüsegarnitur
Birnenjalousie mit Zitronensorbet Fr. 55.50

9. Tomatensalat mit Mozzarella, Balsamico und Basilikum
Morchelrahmsuppe mit Cognac
Gebratene Entenbrust an Orangensauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse
Vanilleglace mit Erdbeeren (Saison) Fr. 62.-

10. Hausgemachte Nudeln mit Safransauce
Rindsbouillon mit Steinpilzen
Rosa gebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ratatouille
Knuspriger Apfelstrudel Fr. 60.-

11. Tomatenmousse mit Salatgurken und Mozzarella
Parmaschinken
„Eierschwämmisuppe“ mit Thymian
Entrecote mit feiner Hollandaise Sauce
Mandelkartoffeln und Gemüsegarnitur
Moccaparfait mit Baileyssauce Fr. 71.-

12. Blätterteigschnitte gefüllt mit Frühlingsgemüse
Zweifarbige Peperonisuppe
Gebackene Lachsforellen mit Gemüseschuppen
Auf gelbem Reis und Lauchgemüse
Zitronengranite mit Limoncello Fr. 57.50

13. Hirse Tartletten mit Pfefferminze auf Kräutersauce
Tomatensuppe mit Gin
Glasierter Kalbshohrücken auf frischem Gemüse an
Dijonsenf- Rahmsauce und Ofenkartoffeln
Tirami- su Rolando mit Power Fr. 78.-



14. Grossmutter Salat mit gebackenen Zwiebeln, Trauben, Nüssen und Speck
Ratsherrenspiess mit Rinds, Kalbs & Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce
Und Kräuterbutter, Hausgemachte Spätzli & Saisongemüse
Essläser Eisgugelhupf mit drei Früchtearomen und Maraschino Fr. 72.-
15. Gemüse terrine auf Tomatencoulis
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Salbei
Auf Tomatennudeln und Ofengemüsen
Schokoladenvariationen mit Früchten garniert Fr. 94.-

Wir bieten auch diverse Buffets an:

Ein zünftiges Bauernbuffet, Amerikanisches Buffet, Mediterranes Buffet oder Mexiko Buffet warm und kalt. Für Fischliebhaber ein Fischbuffet.

Auch ein Dessert Buffet können wir ab 25 anbieten.
Fragen Sie uns an, wir helfen gerne.

Alle Speisen sind inklusive MWST.

Familie Roland und Jeannine Keller - Bosshard